COLLE BDX

Gelatina a punto para ser utilizada

CLARIFICA Y SUAVIZA LOS VINOS TINTOS

CARACTERÍSTICAS

- **COLLE BDX** es una disolución concentrada de gelatina de piel de cerdo, tratada al autoclave y estabilizada. Su concentración es de 250 g/L

- El grado de hidrólisis y la densidad de carga superficial han sido rigurosamente controlados.
  Estos parámetros han sido optimizados para obtener una buena clarificación y ejercer una acción sobre los taninos en vinos jóvenes y en los vinos de prensa que presenten una fuerte estructura.

- **COLLE BDX** es la gelatina para los vinos tintos duros, del estilo de los vinos de prensa.
- **COLLE BDX** permite una clarificación rápida. El control riguroso de su grado de hidrólisis y el ajuste de la densidad de carga superficial elimina cualquier riesgo de sobreencolado.
- **COLLE BDX** proporciona **una mejora gustativa** gracias a la precipitación de los taninos duros y astringentes, y una eliminación del amargor.

DOSIFICACIÓN

- De 2 a 4 cL/hL,
  esto es 1 litro por 12,5 a 50 hL

MODO DE EMPLEO

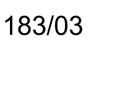
- Adicionar **COLLE BDX** en el transcurso de un remontado, con la ayuda de una bomba dosificadora o de un dispositivo para clarificantes (DOSACOL).

PRESENTACIONES

- Garrafa de 5 L - caja de 4 x 5L
- Bidón de 20 L

CONSERVACIÓN

- Conservar el envase lleno, con el sellado original, sin abrir, en perfecto estado, resguardado de la luz, en un lugar seco, sin olores y alejado del hielo.
- Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.







79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 - Magenta - 51319 **EPERNAY** cedex - FRANCE
Tél. : 03.26.51.13.50 Fax : 03.26.51.87.60 www.martinvialatte.com